

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリンデルベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

Grindel Berg

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

◆火曜日◆ 枝豆のショートケーキ



材料

(5号サイズ)

- | | |
|------------------------|------------------|
| ・全卵 120g | ・生クリーム 300g |
| ・上白糖 55g | ・枝豆(塩分低めのもの) 45g |
| ・ハチミツ 22g | ・上白糖 32g |
| ・薄力粉 77g | ・枝豆(塩分低めのもの) 45g |
| ・サラダ油 8cc | |
| ・細かく刻んだ枝豆(塩分低めのもの) 50g | |

作り方

Step 1 ★枝豆のスポンジケーキを作ります★

- ① ボウルに全卵120gを入れ、ホイッパーでほぐします。
※ボウルは必ずガラス製かステンレス製を使用してくださいね。
- ② ①へ上白糖55gを加えましょう。
- ③ さらにハチミツ22gを加えます。
- ④ ボウルごと湯煎で約42℃(お風呂の温度)まで温めましょう。
- ⑤ 湯煎が終わったら、電動ハンドミキサーで2~3分かき混ぜます。
生地を上から垂らしたときに、生地の中にすぐに沈まなければOKです。
※ハンドミキサーを斜めに傾けると混ぜやすいですよ。
- ⑥ ⑤に、あらかじめふるっておいた薄力粉77gを加え、ダマが出来ないように木べら(しゃもじ)で20回程度丁寧に混ぜましょう。
- ⑦ さらにサラダ油8ccと、細かく刻んだ枝豆50gを加えます。
- ⑧ 今度はゴムべらでよく混ぜて、スポンジ型に流し込みましょう。
- ⑨ 約170℃に予熱しておいたオーブンで、20~25分焼成します。
- ⑩ スポンジに竹くしを刺しても生地が付いていなければ焼き上がりです。
- ⑪ スポンジが熱いうちに手早く型から外して、キレイな布巾(水で濡らして絞ったもの)をかぶせましょう。
※テーブルに型ごと軽く叩きつけると、型からスポンジが外しやすくなります。
※くれぐれも火傷には注意してくださいね。

Step 2 ★枝豆のクレームシャンティを作ります★

- ① 枝豆45gをフードプロセッサーで細かくします。
※少し形が残る程度でいいですよ。
- ② ボウル(ガラス製かステンレス製)に、生クリーム300g、上白糖32gを入れて、電動ハンドミキサーでかき混ぜましょう。
- ③ 七分立てになったら①の枝豆を加え、よく混ぜておきます。

Step 3 ★仕上げ★

- ① STEP1で作ったスポンジケーキを2枚にスライスしましょう。
※焼き上げたばかりのスポンジよりも、半日程度経ったほうが切りやすいですよ。
- ② スポンジに、STEP2で作ったクレームシャンティを塗り、枝豆を適量散らします。
- ③ その上に、もう一枚のスポンジをのせて、今度はスポンジ全体にクレームシャンティを塗っていきましょう。※側面→表面の順番で。表面は厚めに塗ります。
- ④ 最後に、残りの枝豆を表面に散らして完成です!